

BONFRITTO&FORNO - Bignolata di San Valentino

BONFRITTO&FORNO - Bignolata caramello e miele ricetta base	330 g
BONFRITTO&FORNO - Bignolata caramello e miele ricetta base	330 g
Totale	660 g
Cestino a cuore	
Totale Cestino a cuore	0 g
Cestino a cuore	
Mandorle affettate	100 g
FLORENTA	100 g
KIDDY COVER ROSA	50 g
Totale Cestino a cuore	250 g

Lavorazione:

In stampo di acciaio semifreddi a forma di cuore unto su carta da forno, depositare una miscela del 50% FLORENTA e 50% mandorle affettate all'altezza di 4 mm.

Cottura: 200°C per 10 min ca.

In teglia 60 x 40 cm con carta da forno depositare una miscela del 50% FLORENTA e 50% mandorle affettate all'altezza di 4 mm. Cottura: 200°C per 8 min ca. Rotor 180°.

Quando ancora tiepido intagliarvi delle strisce altezza di 3 cm, sagomare sullo stampo a cuore precedentemente cotto. Quando freddo pennellare l'interno con KIDDY COVER ROSA.

Riempire il cestino con la Bignolata al caramello e miele. Decorare con cuori di cioccolato.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com